33e Année. — Tome LXV N° 1696 Paris, 30 Décembre 1926

REVUE DE VITICULTURE

OBTENTION DE L'ALCOOL ETHYLIQUE A PARTIR DU BOIS ET PLUS PARTICULIEREMENT A PARTIR DU SARMENT DE VIGNE

Nous tenons, tout d'abord, à réparer à la demande de M. le Dr Bertin, une omission commise par MM. Carrière et Archimandriti, à propos de leur article sur l'obtention de l'alcool éthylique à partir des sarments de vigne. En conséquence, nous mentionnerons que M. Martinand a breveté (brevet N° 522.065 délivré le 21 mars 1921) *l'extraction de l'alcool du sarment de la vigne et les procédés d'extraction de cet alcool par tous les procédés mécaniques et chimiques pour détacher l'amidon du bois de sarment, transformer cet amidon en composés fermentescibles similaires à ceux employés pour les grains, c'est à-dire l'emploi des acides, des diastases saccharifiantes, des grains germés ou des mucors.*

Nous ferons toutefois observer au sujet de ce brevet que l'amidon ne représente qu'une très faible quantité de la substance saccharifiable du sarment. M. Martinand, lui-même, déclare que la teneur en amidon du sarment reste comprise entre 8 % et 15 % alors qu'on peut saccharifier pour certaines variétés de sarments 40 % du sarment. Nous avons trouvé en analysant du sarment desséché et râpé, que ce sarment contenait 3,3 % de sucre et 5% d'amidon.

D'autre part, il semble excessif de vouloir breveter l'emploi du sarment, car la saccharification du sarment n'est qu'un cas particulier de la saccharification de la cellulose. Or, les principes de la saccharification de la cellulose ont été posés, il y a plus d'un siècle par le chimiste français Bracounot, qui durant le Blocus Continental avait cherché par ce moyen à ravitailler la France en sucre. Bracounot a montré que la saccharification de la cellulose est obtenue en la traitant par des acides concentrés à froid ou par des acides dilués à chaud. Bracounot tenta même en 1819 de monter une usine, mais il échoua dans l'industrialisation de son procédé.

Le problème de la saccharification de la cellulose et par suite de l'obtention de l'alcool, présente en effet de grandes difficultés : il faut mettre la matière sous un état de grande division et il faut surtout un rendement élevé en sucre fermentescible. Ce problème a tenté depuis un siècle bien des chercheurs dans tous les pays et de nombreux brevets ont déjà été pris à ce sujet. On doit cependant reconnaître qu'en dehors des installations qui fonctionnent en Suède et

en Allemagne comme annexes des fabriques de pâte à papier chimique, il n'y a guère d'usines traitant directement le bois pour en obtenir de l'alcool.

Dans les fabriques de pâte à papier au bisulfite, le bois débité en petits morceaux est chauffé avec une solution de bisulfite de calcium. C'est le bisulfite, corps acide, qui provoque la saccharification d'une notable partie du bois, mais dans les lessives résiduaires de la pâte à papier, la concentration en sucre est si faible, qu'après neutralisation à la chaux et fermentation par des levures appropriées, on n'obtient que des solutions alcooliques titrant un seul degré d'alcool. Ces solutions alcooliques très étendues, sont ensuite traitées dans des colonnes de distillation pour obtenir l'alcool concentré. Parmi les sucres qui se trouvent dans les lessives résiduaires de la pâte à papier, il y en a environ 70 % qui sont fermentescibles.

Comme autres procédés, qu'on ait tenté d'industrialiser, nous citerons le procédé Prodor et le procédé Meunier.

Dans le procédé Prodor, on traite à froid la sciure de bois par de l'acide chlorhydrique concentré à 40 % et en même temps par un courant d'acide chlorhydrique gazeux. La matière est constamment maintenue en mouvement par des dispositifs appropriés. Le produit de la réaction est soumis ensuite, au cours de son trajet, à un courant de gaz chaud qui entraîne la majeure partie de l'acide chlorhydrique. Cet acide chlorhydrique est ainsi récupéré et peut être utilisé dans une opération ultérieure, soit sous forme gazeuse, soit sous forme d'une solution concentrée. La matière est ensuite additionnée d'eau et chauffée dans un diffuseur où la saccharification se complète. Dans le procédé Prodor, on se préoccupe d'éviter la décomposition des sucres par les acides. On obtiendrait ainsi deux cent cinquante litres d'alcool à 100 % par tonne de sciure sèche. Les solutions alcooliques obtenues par fermentation marquent 5 degrés d'alcool environ.

Le procédé Meunier se différencie du précédent par le fait qu'il n'a pas pour unique but l'obtention de l'alcool mais encore celle de nombreux produits provenant d'une décomposition des sucres par les acides, comme l'acide formique, l'acide acétique, le furfurol, l'acétone, l'alcool méthylique.

L'importante société américaine de produits chimiques Dupont de Nemours a installé dans son usine de Georgetown la fabrication de l'alcool éthylique, à partir de la sciure de bois qu'on saccharifie par l'acide sulfurique. Le rendement en alcool n'est que de 6 litres 5 pour 100 kilos de sciure sèche. La Compagnie des Alcools de l'Ardèche, n'ayant pas obtenu de résultats satisfaisants a dû fermer son usine.

Le procédé de MM. Carrière et Archimandriti précédemment décrit, dans le numéro de cette revue du 4 novembre 1926, présente le triple avantage d'éviter une décomposition des sucres, de réaliser par un traitement méthodique une concentration élevée en sucre et d'utiliser le sarment de vigne.

Le sarment représente une matière première, extrêmement abondante et sans emploi, composée de tissus jeunes dont le 1/3 environ se laisse facilement saccharifier.

En terminant, nous ferons remarquer que le sucre obtenu n'est pas, en dépit

du nom qu'on lui donne, véritablement du sucre de cellulose. En ce qui concerne le sarment plus particulièrement, ce sucre pour une très faible partie existait déjà ; pour une autre partie, il provient de la saccharification de substances amylacées transformables en sucres par l'extrait de malt ; enfin, la majeure partie provient d'hydrates de carbone correspondant à la partie non lignifiée du bois et présentant sans doute un état de condensation de la molécule moins élevé que celui de la cellulose proprement dite.

La cellulose d'un végétal est, en effet, généralement dosée, en attaquant le végétal finement divisé par un acide d'abord, par une solution de potasse caustique ensuite. L'obtention de la cellulose, constituant fondamental de la pâte à papier est même basée sur sa résistance aux acides et aux alcalis.

Le sarment ne renferme guère que 25 % de cellulose, conformément aux résultats d'ailleurs assez différents déjà donnés par M. Grandeau (19,8 %), par M. Lagatu (33,8 %), par M. Aubin (44,8 %).

Nous avons trouvé 23 %. Le sarment semble être, pour cette raison, d'un emploi peu avantageux dans la fabrication de la pâte à papier.

CARRIÈRE,
Maître de Conférences à la Faculté des Sciences de Montpellier.

Emma MOUSTIER,
Ingénieur chimiste.

COMMENT INTENSIFIER CERTAINES CULTURES EN ALGERIE

Toutes les terres disponibles en Algérie ne sont pas aptes à toutes les cultures. Un choix méticuleux est nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats.

Pour être exploitées, elles demandent d'abord de nombreux capitaux et ensuite une certaine dose d'énergie jointe à une bonne instruction agricole.

Pour faciliter ces nouvelles entreprises, il est indispensable de développer les voies de communication que le système actuel des ventes ou distributions de terres de colonisation résout en partie.

Actuellement quels sont ceux des habitants de l'Algérie qui cultivent ?

La population, d'après le dernier recensement est de 5.992,770 habitants, parmi lesquels 864.331 Européens.

Sur ces 864.331 Européens, peu nombreux sont les agriculteurs, si on défalque les ouvriers, les fonctionnaires et les commerçants.

C'est donc ce petit nombre qui, par des procédés modernes, intensifie la culture des céréales.

Viennent ensuite les indigènes dont une partie détient d'assez grandes surfaces emblavées, mais avec de piètres résultats si l'on compare leurs rendements à ceux des Européens.

Presque tous labourent encore leurs champs, comme le faisait leur ancêtre Moïse, non seulement avec des instruments plus que primitifs, mais sans méthodes, ni fumures.

Ils grattent le sol, alors que les terres algériennes demandent à être travaillées

profondément pour emmagasiner le plus d'humidité possible ; ils contournent les touffes de palmiers nains ou de broussailles, sans faire le moindre effort pour les extraire.

Si l'année est suffisamment pluvieuse, ils conserveront une partie des grains pour leur nourriture et vendront le reste sans songer à mettre de côté le stock nécessaire pour les prochaines semailles.

Avec le produit de la vente, les plus sages achèteront des bestiaux, les autres le gaspilleront sur les marchés.

Ceux qui se procurent des animaux le feront dans le seul but de diminuer la surface de terre à labourer.

Ils préfèrent les regarder paître que de tenir la charrue.

Si la sécheresse persiste, c'est la famine, que le budget algérien se voit dans l'obligation de conjurer en distribuant une certaine quantité de grains pour leur nourriture et une autre pour les semences.

Pour modifier leurs routines, il ne faut pas songer à démolir leurs coutumes du jour au lendemain.

C'est une œuvre de longue haleine que les écoles professionnelles seules pourront peut-être, plus tard, transformer.

L'effort serait plutôt du côté des terres de colonisation.

Les unes, actuellement, sont vendues et les autres distribuées.

On exige du cultivateur marié qui désire une concession gratuite, d'une centaine d'hectares environ, un capital d'une vingtaine de mille francs.

Avec cette somme, il est matériellement impossible au concessionnaire, s'il n'a d'autres ressources, de construire une maison, des étables, d'acheter des instruments, des animaux et de cultiver.

Il aura tout dépensé avant de pouvoir remuer un are de terre.

Il faudrait au cultivateur des *avances de fonds à longues échéances*, pour lui permettre de surmonter toutes les difficultés et d'entreprendre tout de suite l'emblavement d'une grande partie de la concession.

Malheureusement les ressources budgétaires de l'Algérie ne permettent pas de faire ces avances sur une grande échelle.

Les viticulteurs en France, les personnalités commerciales et autres qui demandent qu'on intensifie les cultures de blés, de coton, etc. sont certainement de bonne foi, mais ils oublient que dans un pays neuf, tout est à créer et que ces créations demandent de grosses sommes d'argent et d'énergie, dont ils ne peuvent se rendre compte ayant hérité de domaines et de fermes bien agencés et exploités depuis des siècles.

A côté de la culture du blé vient se greffer celles du coton, du ricin, etc.

Pour ces cultures, de gros capitaux sont également nécessaires et ne peuvent être entreprises que par de puissantes sociétés.

Les dividendes distribués ne feraient certainement pas regretter l'opération, étant donné les résultats obtenus par les agriculteurs algériens qui se sont adonnés à la culture du coton.

Malheureusement leur nombre a dû se limiter à ceux qui possédaient des terres irrigables.

Cependant, de grandes surfaces seront, d'ici peu, livrées à ces cultures, grâce à la construction de nombreux barrages dont les réserves d'eau serviront à arroser des milliers d'hectares.

La culture du ricin demande également des terres profondes, mais peut se cultiver en terre sèche.

En résumé : pour intensifier ces plantations, il faut que les capitalistes de la métropole consentent à placer leurs disponibilités dans l'achat de vastes domaines en Algérie ; les Algériens ne pouvant suffire eux-mêmes. Ces placements seraient certainement pour eux plus intéressants et moins dangereux que les spéculations sur les devises étrangères. Pour ce : il y a peu de difficultés à vaincre si l'on considère qu'une grande partie de terrains à exploiter a été assainie, nivelée, par des milliers de colons qui, depuis la conquête, n'ont cessé de verser leur sang et leur sueur pour le plus grand bien de la colonisation et de l'influence française dans l'Afrique du Nord.

Mac Grellet.

EN CHAMPAGNE DELIMITEE

La lutte entre la Marne et l'Aube semble entrer dans une nouvelle ère de discussions mais pourtant d'apaisement si nous envisageons l'ordre du jour du Syndicat des vignerons de la Marne du 27 novembre 1926.

Désirant une fois de plus tenir compte des suggestions lui venant de la Commission des boissons de la Chambre, mais ne pouvant abandonner les justes revendications qu'il a toujours soutenues, ni laisser amoindrir la haute réputation de nos Grands vins à appellation d'origine.

Décide de soumettre au Président de la Commission des boissons de la Chambre les propositions suivantes :

Le Conseil d'administration du Syndicat général accepterait de limiter l'aire de production aux communes comprises dans le décret de 1908, plus les communes pour lesquelles un jugement est intervenu et envisagerait au pis aller d'y ajouter les sept communes exclues par la Cour et les cinq communes qui n'ont pas suivi au procès, mais ceci sous réserve expresse que seuls les pinots (noirs, blancs, chardonnais, meuniers) auraient droit à l'appellation Champagne et que tout sera consacré par la loi.

Il émet le vœu qu'un accord intervienne et fait confiance à la Commission des boissons, à son président et à la Chambre, pour que soient respectés et défendus les droits séculaires du Champagne, que le grand cru champenois ne forme pas une exception aux grands vins de France, qu'une même loi de protection des vins à appellation d'origine régisse toute la viticulture française.

Cet ordre du jour reproduit à la réunion de la Commission parlementaire des Boissons à Troyes a été le prélude des discussions nouvelles à ce sujet. Il reste à envisager une question de cépage qui semble devoir être la base de toutes les discussions ultérieures et dont l'importance est soulignée dans le communiqué de M. Cheq représentant les vignerons de l'Aube.

Le Comité Fédéral des Vignerons Marnais, réuni à Epernay, samedi dernier, a eu la sagesse d'accepter notre proposition d'arbitrage et d'admettre au béné-

fice de l'appellation les infortunées communes viticoles de l'ancien Comté de Bar, au nombre de douze.

Nous avons appris cette bonne nouvelle avec un vif plaisir, quoique de façon indirecte.

Dans l'ignorance de la teneur exacte de l'ordre du jour d'Epernay, nous nous bornerons à enregistrer l'heureux changement d'état d'esprit des vignerons marnais, depuis septembre-octobre.

Pressés de tous côtés à faire la paix ces derniers cèdent, enfin, à la pression irrésistible des événements. Ils cèdent pour leur bien, plus encore que pour le bien des nôtres.

Le cépage resterait en suspens. Question d'ordre purement secondaire : elle se réglera vite et bien.

Que les nôtres se tranquillisent, « le *Gamay fera encore d'excellent champagne recherché par le négoce parce qu'il plaît au consommateur* ».

Trop d'intérêts communs poussent la Marne et l'Aube vers un accord définitif, pour douter un seul instant de la réussite prochaine de nos espoirs.

Il reste à exposer à nos amis la genèse de la situation.

Les vignerons du syndicat régional, convaincus que l'accord se fera d'abord entre vignerons marnais et aubois avant de se faire entre parlementaires, avaient depuis la fin des procès, adressé aux vignerons marnais plusieurs demandes d'entente, restées sans effet.

Cet accord semble d'ailleurs demandé par tous et le Congrès national des Associations viticoles émettait le 18 novembre 1926 le vœu suivant :

VŒU

L'Assemblée désireuse de voir la paix régner en Champagne, émet le vœu qu'un accord se réalise entre l'Aube et la Marne sur le projet Capus-Bender, dont il faciliterait le vote.

Considérant que le Champagne fait l'objet d'une législation protectrice spéciale, elle autorise les parties à faire renforcer cette législation, sous réserve expresse que le texte sur lequel l'accord pourrait se réaliser entre elles, ne s'appliquera qu'au champagne exclusivement.

Pour renforcer cette législation, la Commission parlementaire des boissons a reçu dans l'Aube et dans la Marne tous les représentants des viticulteurs. Quoi qu'il puisse résulter de ces discussions, tous sont prêts à s'accorder. Le point le plus délicat cependant reste la question du « Gamay », qui a été l'origine de bien des conflits et reste encore la clé de tous les accords à envisager.

P. H.

UN PEUPLE QUI NE SE NOURRIT QUE D'ALCOOL

Comment se fait-il que le grand Maeterlinck, qui nous a ouvert un horizon magnifique de lumière et de splendeur, en nous présentant, dans sa « Vie des Abeilles » les beautés d'un peuple au travail, n'ait pas aperçu combien plus merveilleuse encore est l'existence des termites, qu'il nous dépeint au contraire comme le plus terrible des enfers?

Il a bien pressenti que cette vie avait un mystère, et dans une envolée de grand style, il se demande quel secret cache cette civilisation : déchirons le voile de terreur de la termitière, pour laisser entrevoir la porte du Paradis.

L'Esprit qui gouverne la termitière, c'est l'alcool ; c'est donc bien l'esprit

dans ce qu'il a de plus fluide, la fameuse trinité, Carbone, Oxygène, Hydrogène, autour de laquelle se groupent tous les autres éléments de la nature, et sans qui la vie est impossible.

Plusieurs naturalistes ont été intrigués par le dégagement formidable de vapeur d'eau dans la termitière, d'autant plus curieux que ces insectes vivent dans des régions où l'eau fait complètement défaut.

Chacun sait que les termites se nourrissent exclusivement de matière cellulosique, impropre telle qu'elle se présente à la consommation, mais rendue assimilable grâce à une savante division du travail, et avec l'aide de certains protozoaires.

Voici le résumé des opérations : l'acide que secrètent les termites ouvriers, acide suffisamment énergique pour dissoudre le métal et même la silice, transforme peu à peu la cellulose en glucose.

A leur tour, d'autres individus spécialisés et dont les intestins sont précieusement garnis de levures sélectionnées, mettent ce glucose en fermentation; et c'est ce vin qui constitue la seule nourriture du termite.

Voilà pourquoi plusieurs individus sont nécessaires pour rendre digestible et agréable le bois ou la paperasse : au fur et à mesure de la transformation de la cellulose, en glucose d'abord, puis en alcool, il faut que les gaz de fermentation puissent s'échapper suivant la formule :

Cellulose + acide = Glucose = Alcool + Eau + Acide carbonique.

On s'est demandé la raison qui oblige les ouvriers nourriciers à donner aux jeunes des aliments qu'ils rendent par la bouche, et aux soldats, ce qui sort par l'autre côté. C'est tout simplement parce que dans une fermentation, il y a moins d'alcool au commencement qu'à la fin, et que la consommation du précieux produit doit être judicieusement réglementée pour la jeunesse.

Et l'on devine alors ce qu'est la vie du termite : Comparable à celle de certains ordres monastiques d'autrefois où régnait une parfaite corrdination de l'effort, chaque ouvrier, chaque soldat, chaque ingénieur, et, disons le mot, chaque agriculteur une fois sa tâche accomplie, se retire au fond de sa retraite, et dans le calme et le recueillement, savoure enfin le divin alcool.

C'est l'alcool qui met la termitière à l'abri de la plupart des maladies, car c'est le seul aliment qui ne laisse aucun détritus.

Cité d'excréments, avez-vous dit ? Erreur complète. Alors, vous, Maeterlinck, poète de la nature vivante, vous n'avez pas vu que le termite est au contraire la seule créature que son intelligence a placée au-dessus des contingences terrestres?

La cellulose ne peut fermenter qu'en plusieurs fois, ses produits de transformation devant être aérés souvent. Chaque termite est un tonneau vivant : le vin entre, c'est d'abord du moût. Ce moût est expulsé pour s'aérer, et rentre dans un autre tonneau vivant. Quelle belle cave coopérative, cette termitière, où nous pouvons prendre modèle pour les procédés de fermentation les plus scientifiques.

Vous comprenez maintenant pourquoi la fourmi est l'ennemi acharné de ces bouilleurs de cru? Ce n'est pas qu'elle soit prohibitionniste, mais elle aussi

adore l'alcool ; elle a bien essayé d'en faire à partir des grains entassés dans la fourmilière et qui ont un commencement de fermentation, mais qui ne donnent tout au plus que l'idée d'une toute petite bière.

Sus à la termitière, le pays de Cocagne...

Alors quoi? L'alcool peut faire vivre? Et ce n'est pas seulement la vie que donne l'alcool, mais aussi le courage, la force, la gaîté, le chant, la jouissance, l'ivresse, le rêve.

Qu'importe au termite de ne pas avoir d'ailes, ni d'yeux, ni de lumière? Il a mieux que tout cela, parce qu'après son dur labeur, l'alcool lui donne en rêve une autre vie, l'assouvissement de tous ses désirs, le renouvellement de toutes ses voluptés, la continuité de l'amour sous toutes ses formes d'insectes parfaits ou imparfaits ; et l'alcool fait ainsi de la termitière, non un enfer, mais un paradis.

Messieurs les Américains, VIVE LE VIN...

Pierre Thévenin,
Ingénieur agronome.

ACTUALITÉS

Réflexions sur les déclarations de récolte (H. A.). — La production des vins et les stocks à la propriété en 1926, 1925, 1924 et 1923. — La situation vinicole dans le Midi (Aristide Cairel). — Régime de l'expertise contradictoire : résolution de la C. G. V. — 5e Foire-Exposition des vins du Var et Exposition agricole et industrielle de Brignoles (Var). — La destruction des campagnols (Pierre Viala). — Exposition internationale de Montpellier mai-juin 1927. — Bibliographie.

Réflexions sur les déclarations de récolte. — Notre précédente chronique sur la situation du marché des vins venait de paraître lorsque le *Journal Officiel* du 22 décembre nous a apporté les résultats de la totalité des départements français (sauf la Corse), donnant le total des ressources (stocks et récoltes) pour la campagne 1926-1927, en même temps que la superficie des vignes en production.

Disons tout de suite que le déficit dans les ressources, par rapport à 1925, est de 27.465.535 hectolitres, ceux de la production figurant dans ce nombre pour 25.966.101 hectolitres et ceux des stocks à la propriété par 1.499.434.

Ceci veut dire que les ressources de la propriété, considérables au début de la campagne 1925-1926 avec plus de 80 millions d'hectolitres ont été presque entièrement absorbées dans le courant de l'exercice; il ne reste que 3.431.041 hectolitres de vins des récoltes antérieures à la propriété. Le tableau que nous donnons ci-contre indique le détail de ce chiffre considérable, par départements (75.133.198 hectolitres de vins récoltés et 4.930.475 hectolitres de « vins vieux »).

Or, succédant à cette année de forte consommation (75 millions d'hectolitres de vins absorbés par la consommation taxée, la consommation familiale, la distillation, l'exportation, la vinaigrerie, etc...) l'exercice déjà commencé depuis trois mois ne disposera que de 52.598.138 hectolitres, soit une diminution de

33,75 % soit plus du tiers! Nous avons dit qu'en deux mois ces ressources avaient été diminuées, *rien que par la consommation taxée*, de 9,518.237 hectolitres, soit de plus du 1/6, alors que le taux d'épuisement l'an dernier était seulement de 1/8 ou 1/9 environ pour la même période et pour la même cause!

La répercussion de ces nouvelles, sur les cours, ne se fera pas attendre dès que la trêve des confiseurs prendra fin.

Nous commenterons les chiffres relatifs aux surfaces en vignes dans un prochain numéro. — H. A.

La situation vinicole dans le Midi

En cette fin d'année, la situation des marchés méridionaux est normale et dépendante des faits commerciaux antérieurs et de la situation bancaire aussi bien que du calme des affaires déterminé par l'établissement des bilans annuels chez les négociants. Le commerce a fait de gros approvisionnements par crainte de manque de marchandise à fournir à sa clientèle ; plus de la moitié du vin de 1926 est passé, depuis deux mois, entre ses mains, il est même des centres viticoles où il ne reste pas le cinquième de la récolte à vendre à la propriété. Les acheteurs ont des échéances massives à courir et le crédit bancaire a été resserré pendant quelque temps ; de là des reventes forcées de vins achetés au début de la campagne mais reventes faites à des prix très avantageux pour le négociant quoique à des taux inférieurs aux derniers cours des places méridionales. Ce sont les reventes qui ont pu faire croire à une baisse, qui, si elle a eu lieu de négociant à négociant, ne s'est nullement produite à la propriété. Il n'y a donc pas baisse actuelle comme voudraient le faire croire certains organes commerciaux.

Bien plus, le calme actuel, normal à cette époque, n'est que passager. La consommation ne diminue pas, malgré toutes les histoires de chômage que l'on agite comme un épouvantail. La déclaration totale de récolte ne laisse qu'un disponible de 51 millions d'hectolitres pour toutes les ressources, pas même de quoi satisfaire à la consommation taxée de 1925-1926 (54 millions), et encore moins à la consommation familiale (environ 20 millions). Les stocks ont diminué et les régions à grands crus garderont jalousement leurs beaux vins de 1926. C'est donc le déficit certain et considérable à prévoir non seulement en fin de campagne de 1927, mais même dans quelques mois. La période d'accalmie normale des fêtes et de fin d'année sera suivie d'une activité commerciale que nous estimons considérable, pour ne pas dire affolée, et les cours reprendront leur marche ascensionnelle d'ici peu de jours, d'autant que même au prix au détail, à Paris par exemple, de trois francs la bouteille de Saint-Galmier, le consommateur de vins communs ne boude pas. Et comme il reste fort peu de vins à la propriété méridionale, ce sera la course aux achats.

La plupart des marchés méridionaux n'ont pas de cotes ; pas d'affaires, telle est la note générale. Notons, à titre simplement indicatif, les cours moyens que l'on peut déduire de quelques offres commerciales traitées avant le 25 décembre : vins rouges, 8 à 8 degrés 5 : 145 à 155 fr. ; 9 degrés (peu colorés) : 150 à 153 fr. ; 9 degrés (très colorés) : 155 à 157 fr. ; 9 degrés 5 à 9 degrés 7 : 158 à 163 fr. ; 10 degrés à 10 degrés 5 : 160 à 164 fr. et 164 à 173 fr. ; 11 à 12 degrés : 176 à 192 fr. l'hecto. Les vins rosés et les blancs restent sur leurs positions de 19 à 20 fr. le degré. — A. Cairel.

Régime de l'expertise contradictoire : résolution de la C. G. V. — Le Conseil d'Administration de la C. G. V.,

Rappelant qu'à de très nombreuses reprises, il a signalé aux Pouvoirs publics et en particulier au Ministre de l'Agriculture qu'un très grand nombre d'affaires de fraudes relevées par les agents du service des fraudes sont restées sans sanctions à la suite d'expertises contradictoires ;

La production des vins et les stocks à la propriété en 1926, 1925, 1924 et 1923

DÉPARTEMENTS	PRODUCTION				STOCKS A LA PROPRIÉTÉ			
	1926	1925	1924	1923	1926	1925	1924	1923
Ain	238.703	541.847	563.258	445.511	44.140	28.059	39.116	72.087
Aisne	12.379	22.155	36.658	10.251	139	1.456	143	2 169
Allier	267.951	337.608	475.148	361.862	19.878	23.148	12.540	25.294
Alpes (Basses-)	64.391	69.129	85.638	62.768	848	1.320	1.721	1.188
Alpes (Hautes-)	38.720	43.638	44.353	40.032	54	386	130	172
Alpes-Maritimes	59.626	90.819	113.715	87.297	3.665	5.838	5.921	4.700
Ardèche	484.098	805.419	692.487	485.505	11.291	15.709	4.967	11.151
Ardennes	8	»	»	»	2	»	»	»
Ariège	68.962	73.205	88.372	73.980	1.053	2.267	1.376	2.828
Aube	16.556	72.023	141.320	22.451	7.584	22.491	12.056	45.213
Aude	5.428.973	7.193.699	6.038.256	6.673.805	136.285	421.709	328.594	405.096
Aveyron	242.454	340.729	346.635	286.962	5.486	8.042	4.734	13.186
Bouches-du-Rhône	1.021.327	1.236.853	1.527.838	1.168.521	51.681	69.623	60.062	20.041
Cantal	1.478	2.451	2.674	1.659	»	27	11	35
Charente	499.279	808.635	1.028.468	1.109.355	9.961	26.820	19.692	60.231
Charente-Inférieure	910 853	1.351.983	1.866.340	2.170.803	32.918	102.984	78.796	126.800
Cher	87.004	247.267	288.077	173.784	23.397	19.628	13.061	45.937
Corrèze	18.183	78.824	85.471	41.924	1.328	730	424	2.342
Côte-d'Or	222.894	375 185	436.646	283.427	74.632	103 396	76.051	122.127
Creuse	11	»	»	»	»	»	»	»
Dordogne	601.838	1.104.044	1.170.088	926.466	31.771	39.710	46.054	61.223
Doubs	1.198	6.680	5.033	6.953	160	507	411	888
Drôme	281.543	458.772	470.248	291.438	12.221	16.634	6.875	9.434
Eure	4	»	»	»	6	»	»	»
Eure-et-Loir	1.095	2 527	4.811	2.370	360	387	104	332
Gard	3.193.987	4.089.640	5.120.386	4.010.734	58.517	142.591	92.896	47.476
Garonne (Haute-)	479.582	500.854	856.573	771 202	37.599	75.167	41.302	49.918
Gers	1.008.504	1.172.929	1.170.110	1.369.525	93.074	111.605	145.689	113.210
Gironde	2.899.982	5.157.874	5.605.405	4.914.016	1.033.668	1 349.499	864.517	1.354.967
Hérault	10.216.177	14.379.003	14.075.105	11.890.395	216.931	469.569	397.215	623.713
Ille-et-Vilaine	21	»	»	»	»	»	»	»
Indre	119.257	323.768	449.312	328.308	21.554	23.522	19.732	52.997
Indre-et-Loire	366.371	980.739	1.612.161	1.485.585	103.228	121.195	128.190	153.677
Isère	430.011	706.463	739.595	543.355	15.470	17.606	13.766	35.236
Jura	71.366	138.939	129.831	113.205	29.668	29.003	40.402	79.801
Landes	228.775	353.245	410.775	317.689	20.007	25.897	17.348	24.807

Loiret	61.745	408.653	519.094	135.101	58.991	35.327	15.525	58.470
Lot	105.978	389.230	345.314	248.970	15.493	7.779	7.469	17.475
Lot-et-Garonne	601.427	1.038.002	1.004.796	969.416	36.989	45.434	45.465	53.318
Lozère	26.658	29.065	31.603	25.986	515	390	324	484
Maine-et-Loire	342.412	1.011.300	1.171.906	992.674	68.849	60.168	59.301	89.622
Marne	116.160	206.012	265.595	122.769	27.239	35.577	18.748	45.696
Marne (Haute-)	4.758	29.970	39.737	7.448	1.075	1.974	966	3.991
Mayenne	19	1.378	1.470	2.615	19	52	85	82
Meurthe-et-Moselle	5.498	29.733	54.427	23.466	2.987	4.709	3.702	9.730
Meuse	1.155	5.913	6.440	2.129	290	467	244	459
Morbihan	1.166	3.490	3.088	1.464	67	110	74	210
Nièvre	31.666	119.311	183.762	91.506	15.024	10.626	7.952	27.147
Puy-de-Dôme	306.221	403.676	640.355	343.983	18.179	35.117	14.593	35.351
Pyrénées (Basses-)	162.288	200.453	247.030	232.855	8.519	14.124	16.496	14.887
Pyrénées (Hautes-)	101.610	91.268	137.669	116.366	1.325	5.282	5.153	5.472
Pyrénées-Orientales	3.121.454	3.912.174	3.253.877	3.198.331	35.553	68.523	129.821	120.358
Rhône	520.322	944.962	1.054.915	556.706	103.525	149.304	111 828	242.460
Saône (Haute-)	4.089	25.332	17.463	10.549	1.027	781	1.061	2.699
Saône-et-Loire	641.181	1.022.496	1.272.257	720.394	155.039	220.985	192.983	267.439
Sarthe	22.744	60.553	75.811	91.176	5.437	7.677	13.219	14.355
Savoie	252.049	297.646	320.570	384.623	6.456	8.924	12.887	26.830
Savoie (Haute-)	71.247	62.647	67.790	109.849	1.872	2.386	3.761	7.942
Seine	33	»	»	»	6	»	»	»
Seine-et-Marne	1.783	6.390	5.590	2.790	600	708	456	911
Seine-et-Oise	1.164	2.727	3.740	2.927	226	387	434	768
Sèvres (Deux)	71.954	160.423	276.340	186.422	9.912	18.419	8.102	15.960
Tarn	614.307	883.266	991.078	917.313	38.264	48.504	32.169	42.200
Tarn-et-Garonne	232.317	541.337	557.250	520.322	37.900	28.677	25.103	28.555
Var	1.430.712	2.382.147	2.473.131	2.000.798	49.232	63.180	44.302	24.593
Vaucluse	585.470	895.561	951.664	632.001	38.984	57.592	30.378	22 608
Vendée	254.178	812.334	916.583	630.554	77.035	59.799	39.477	115.154
Vienne	207.429	473.612	867.594	660.574	53.420	104.416	23.645	77.610
Vienne (Haute-)	448	2.870	4.175	2.430	22	38	4	35
Vosges	1.092	6.818	5.852	878	202	412	131	214
Yonne	62.074	319.374	417.535	209.292	48.890	50.739	45.716	74.436
Totaux pour la France	40.564.101	62.411.166	67.312.236	56.982.933	3.267.587	4.657.742	3.568 032	5.439.755
Totaux pour l'Alsace-Lorraine	223.854	355.917			60.677	122.557		
Alger	4.820.818	6.155.576	4.153.496	4 734.351	68.270	68.041	212.756	33.163
Oran	2.564.710	4.789.172	1.505.408	1.500.733	25.661	62.162	30.162	7.528
Constantine	993.597	1.421.341	4.128.262	3.951.266	8.846	20.003	137.334	16 407
Territoires du Sud	17	26	38	»	»	»	»	»
Totaux pour l'Algérie	8.379.142	12.366.115	9.787.204	10.186.350	102.777	150.206	380.252	57.098
Total général	49.167.097	75.133.198	77.099.440	67.169.283	3.431.041	4.930.475	3.948 284	5.496 853

Considérant que le fonctionnement de l'expertise contradictoire, tel qu'il a été institué par les décrets du 31 juillet 1906 et du 22 janvier 1919, a donné lieu à de nombreux abus qui ont motivé d'innombrables protestations des Associations agricoles ;

Que les diverses Associations viticoles, dans leurs assemblées, et la Commission Consultative Interministérielle de la Viticulture dans ses réunions du 2 février 1923 et des 2 et 3 mars 1925 ont demandé de la façon la plus pressante la modification du régime actuel de l'expertise contradictoire,

Proteste avec la plus grande énergie contre les lenteurs de l'Administration ;

Et demande instamment au Ministre de l'Agriculture de modifier les prescriptions du décret du 22 janvier 1919 pour qu'à l'avenir toutes les infractions aux lois et règlements sur les fraudes puissent être relevées, poursuivies et sanctionnées ;

Il charge, en outre, les Groupes viticoles parlementaires d'intervenir de la façon la plus pressante auprès des Pouvoirs publics et en particulier du Ministre de l'Agriculture pour qu'une heureuse solution, sur cette question, intervienne au plus tôt, tant dans l'intérêt d'une sévère répression de toutes les fraudes que de l'hygiène publique.

5e Foire-Exposition des Vins du Var et Exposition Agricole et Industrielle de Brignoles (Var)

La Société d'Agriculture de Brignoles organise pour les 29 et 30 janvier 1927, à Brignoles (Var), sa 5e Foire-Exposition des Vins du département, qui sera complétée par les Expositions suivantes :

1° Exposition des divers produits agricoles du département : eaux-de-vie, huile et conserves d'olives ; fleurs ; légumes (frais ou en conserves) ; fruits (frais ou en conserves) ; miel et cire ; animaux de basse-cour ; cocons et graines de vers-à-soie ; truffes ; essence de lavande, etc...

2° Exposition des produits miniers et industriels du département : bauxites, marbres, plâtres, poteries, cuirs, charbon de bois, pipes et objets de bruyère, résine et produits dérivés, produits des industries du bois, du liègre, etc., etc...

3° Exposition de machines et de matériel agricoles ou se rattachant à l'agriculture : machines pour le travail du sol (charrues, tracteurs, herses, etc.), machines spéciales pour la culture de la vigne (charrues vigneronnes, charrues décavaillonneuses, tracteurs viticoles, pulvérisateurs et soufreuses à bras et à traction, etc.) ; matériel vinicole (fouloirs, pressoirs, pompes, etc.) ; matériel pour l'Apiculture (ruches, extracteurs, ustensiles divers) ; pour l'Aviculture (couveuses, éleveuses, poulaillers démontables, etc.) ; pour la Sériculture (claies, couveuses, etc.).

Pour tous renseignements, s'adresser à M. le Commissaire général de la Foire-Exposition des Vins et de l'Exposition Agricole et Industrielle, Palais de Justice, à Brignoles (Var).

Les demandes d'inscription sont reçues dès maintenant à la même adresse.

La destruction des campagnols

Dans une récente réunion, la Ligue Nationale de lutte contre les ennemis des cultures a préconisé pour la destruction des campagnols l'emploi des traitements suivants :

Pour combattre les taches ou les foyers délimités que pourraient constituer les campagnols, employer les gaz (de préférence le gaz sulfureux — moins cher que tous les autres) ou le virus Danysz en ampoules, en provenance directe de l'Institut Pasteur.

Dans le cas de grandes invasions, employer le virus Danysz et compléter ce traitement par l'emploi simultané de la noix vomique.

Emploi du gaz sulfureux : Le gaz sulfureux s'est montré suffisamment efficace pour détruire les petits foyers de campagnols. Ce gaz est vendu liquéfié dans des bouteilles d'acier et est distribué au moyen d'un appareil spécial, une espèce de pulvérisateur à dos. Tous les campagnols qui ont été touchés

par les vapeurs sulfureuses meurent, soit dans les trous, soit à proximité des trous.

Si le terrain est en friche, il faut donner un bon coup de herse, de façon à boucher tous les trous et le lendemain, les campagnols en ayant fait de nouveaux, c'est par ces trous qu'on introduira le gaz sulfureux.

Emploi du virus : Le virus Danyz a donné des résultats incontestables ; mais encore faut-il savoir le préparer et le bien employer.

L'Institut Pasteur ne livre que des cultures concentrées. Il faut que les agriculteurs préparent eux-mêmes le bouillon avec lequel ils ensemenceront le blé ou l'avoine. Pour faire cette préparation, il faut prendre certaines précautions et, en particulier, se servir d'un autoclave.

Mais un autoclave coûte cher et son fonctionnement n'est pas à la portée de tous les praticiens agricoles.

C'est la raison pour laquelle il semble nécessaire, indispensable même, de demander la collaboration d'un laboratoire outillé pour la préparation industrielle du bouillon.

Le bouillon ne peut pas être préparé longtemps à l'avance. Il doit être, au contraire, fabriqué au fur et à mesure des demandes. Il y a donc intérêt à grouper ces dernières.

Il est utile que l'application du virus soit faite, autant que possible, simultanément par les agriculteurs d'une même commune ou d'une même région. C'est la raison pour laquelle l'organisation de Syndicats s'impose partout où il n'en existe pas.

Emploi de la noix vomique : Faire bouillir à petit feu, pendant 1 heure et demie au moins, 1 kilo de noix vomique à laquelle on ajoute 15 grammes d'acide tartrique dans 10 litres d'eau. Verser dans ce liquide bouillant 10 kilos de grains, blé ou orge de préférence, et laisser bouillir de nouveau pendant une demi-heure, jusqu'à absorption complète du liquide par les grains. Pendant l'ébullition, ajouter de temps en temps de l'eau pour remplacer celle que l'évaporation enlève. Lorsque le grain est ajouté, remuer soigneusement pour que tous les grains soient bien imbibés, laisser en tas pendant quelques heures, puis répandre les appâts ainsi préparés autour des trous encore fréquentés par les campagnols.

La quantité de grain indiquée suffit généralement pour traiter un hectare. La noix vomique étant un poison pour l'homme et les animaux, exception faite des oiseaux de l'ordre des gallinacés comme les poules, les perdreaux et les faisans, il est nécessaire de prendre des précautions. Retenir pendant une dizaine de jours après le traitement les chiens, les chats, les canards, les oies ; mettre les grains préparés dans un local où les grands animaux de la ferme ne puissent pas pénétrer ; ne pas envoyer le bétail au pacage dans les prés traités pendant les 10 jours qui suivent le traitement. Avant d'utiliser à d'autres usages les récipients ayant servi à la préparation, il est nécessaire et suffisant d'y faire bouillir de l'eau additionnée de cendres ou de cristaux de soude. Les personnes qui auront manié le produit devront se laver les mains. Toutefois, il faut bien se dire qu'il n'y a danger d'empoisonnement que lorsqu'on absorbe une certaine quantité de noix vomique.

Il est préférable, quand on le peut, d'utiliser la noix vomique râpée, s'il est possible de s'en procurer.

La Ligue Nationale de lutte contre les ennemis des cultures, 5, avenue de l'Opéra à Paris, se tient à la disposition des agriculteurs désireux d'obtenir des renseignements complémentaires.

Pierre Viala,
Membre de l'Institut.
Président de la Ligue.

Exposition internationale de Montpellier, 26 mai-26 juin 1927.
Congrès des Carburants

A l'occasion de l'Exposition Internationale, un Congrès des Carburants, présidé par M. Godechot, Doyen de la Faculté des Sciences, Directeur de l'Institut des Carburants, aura lieu à Montpellier du jeudi 16 au samedi 18 juin.

Cette manifestation doit intéresser tous les méridionaux car il est possible que l'obtention d'un nouveau carburant vienne bientôt modifier les procédés de l'exploitation du vignoble en donnant à la motoculture et à la traction routière un important développement.

Pour placer le Congrès à la hauteur de sa tâche, son Comité de Direction a fait appel aux notabilités scientifiques qui viendront exposer aux Congressistes les résultats de leurs plus récents travaux.

Le Congrès comprendra des séances d'étude et une excursion.

Les séances d'étude débuteront par une conférence sur l'état actuel de la question des carburants.

Des rapports seront ensuite présentés sur chacune des principales questions d'actualité :

Production des combustibles liquides de synthèse,

Fabrication des carburants d'origine végétale,

Obtention de l'alcool éthylique à partir des matières végétales, en particulier des sarments de vigne,

Economie à réaliser sur la consommation des carburants par les moteurs à explosion.

Adaptation des moteurs pour l'utilisation des carburants précédemment étudiés.

Des savants et des spécialistes ont été consultés individuellement pour les prier de vouloir bien accepter de rapporter l'une ou l'autre des questions ci-dessus. Nous ferons connaître ultérieurement le nom exact de chacun des rapporteurs.

L'excursion remportera certainement un vif succès, elle permettra en effet, aux congressistes de parcourir sous la conduite de spécialistes qualifiés l'intéressante région de Gabian où de nombreux sondages ont été exécutés et dont quelques-uns ont déjà donné des résultats pleins d'espérance.

Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat de l'Exposition 16, rue de la République, à Montpellier.

Bibliographie

Les Vignobles domaniaux dans les Provinces rhénanes, par Marcel Biron, Ingénieur agricole. 1 vol. in-8 de 102 pages avec 24 planches. Franco : 16 fr. 50 (Librairie J.-B. Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille, Paris).

Le nouveau volume de M. Biron permettra au lecteur d'effectuer un voyage sur les bords du Rhin, de la Moselle, de la Nahe et de la Sarre.

Chaque chapitre de l'ouvrage est consacré à la visite d'un vignoble domanial et à la région qui l'entoure. L'auteur présente rapidement les sites pittoresques, les coutumes de la région, les opérations culturales et les procédés de vinification.

Cet ouvrage très bien présenté, orné de quarante planches en photogravure, constitue un album souvenir très artistique de la Rhénanie.

L'auteur est déjà connu : excellent vigneron, œnologue distingué (on connaît les délicieux vins produits par les vignobles de la Ferme-Ecole Armada !), au bon sens pratique. La connaissance parfaite des Rhénans et des dialectes allemands lui permit facilement d'être le digne représentant de la Viticulture française en Rhénanie. Esprit scientifique pratique — très écouté, — il ne tarda pas à séduire, non seulement ses « élèves poilus » de la « Ferme-Ecole Armada », mais encore les vignerons rhénans qui venaient lui demander souvent des conseils.

On ne peut que féliciter le Ministère de l'Agriculture d'avoir su choisir un spécialiste aussi compétent, un diplomate aussi averti. L'auteur a laissé dans les milieux scientifiques allemands comme dans les plus humbles villages vignerons de nombreux admirateurs. La lecture de son ouvrage : *Les Vignobles domaniaux dans les Provinces rhénanes*, est à recommander.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8° de 2 fr. 50 à 2 fr. 75 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 520 à 555 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 590 à 620 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 580 à 600 fr., vin blanc dit de comptoir, 650 fr., Bordeaux rouge vieux 800 fr., Bordeaux blanc vieux 850 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 525 fr. à 700 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 550 à 570 francs. Vins blancs de Blois, 540 à 560 francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 400 fr. à 500 fr. Rouges, 400 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 15 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 15 fr. 50 à 16 fr. 25 le degré. Vin rosé » fr. » à » fr. » le degré.

Midi. — *Nîmes (27 décembre).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 8 à 8°5, de » fr. » à » fr. le degré. Montagne, de » fr. » à » fr. le degré. Clairette, de » fr. à » fr. le degré, rosé paillet, gris, de » fr. à » fr. » le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, » fr. » à » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, » à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de » à » fr. Trois-six de marc à 86°, » à » francs. Vins à distiller » fr. » à » fr. le degré, pas d'affaires. La commission ne s'est pas réunie.

Montpellier (21 décembre). — Vins rouges : récolte 1926, de 8 à 10°, de 143 fr. à 158 fr. ; de 10 à 11° 1/2, de 159 fr. à 168 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 10°, de 160 fr. à 180 fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 9 à 11°, de 180 fr. à 200 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs. Pas d'affaires.

Béziers (24 décembre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 10°, de » fr. à » fr. l'hectolitre, de 10 à 11°, de » fr. à » fr. ; vins rosés, de » fr. à » francs l'hectolitre. Picpoul, de » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » francs. Eau-de-vie de marc, de » à » francs. Pas de cote, pas d'affaires.

Pézenas (4 décembre). — Vins rouges 1926, 8 à 11°, de 150 fr. à 180 fr. l'hectolitre. Vins rosés 1926, de 150 fr. à 190 fr. le degré. Blancs, 180 fr. à 230 fr. Clairette, de 220 fr. à 260 fr. le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à » francs. Trois-six de marc 86°, à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, » fr. à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de vin 52°, de » à » francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 19 décembre 1926.

Récolte 1926 : Vins nouveaux de 9 à 12°, de 162 à 195 fr. le degré avec appellation d'origine Minervois. Pas d'affaires.

Carcassonne (25 décembre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 10°, de » à » fr. l'hectolitre ; de 10 à 11°, de » à » fr. l'hectolitre. Pas de cote. Alcools, trois-six vin, de 86° de » à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires, pas de cote.

Perpignan (25 décembre). — Vins nouveaux de 8 à 10°, de » fr. à » fr. de 10 à 12°, de » à » fr. l'hectolitre, pas d'affaires. Trois-six de vin à 86°, » francs l'hecto. Pas d'affaires, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 320 fr. Bas-Rhin, vieux, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 270 à 290 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 380 fr., Haut-Rhin, 360 à 390 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 390 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins, 575 à 590 Haut-Rhin, 550 à 650 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 164 fr. 00 à 187 fr. 00 ; orges, 118 fr. à 122 fr., escourgeons, 115 fr. à 120 fr. ; maïs, 100 à 103 fr. » ; seigle, 122 à 130 fr. ; sarrasin, 128 fr. à 132 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 90 fr. à 112 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 143 fr. 69. — Buenos-Ayres, 114 fr. 75. — Chicago, 131 fr. 64. — Sons, 65 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 100 à 120 fr. ; jaune commune, de 78 à 82 fr ; Saucisse rouge, de 95 à 105 fr. ; Rosa, 100 fr. à 150 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 125 à 150 francs ; paille d'avoine, de 125 à 150 fr. paille de seigle, 125 à 150 fr. ; luzerne, 390 à 415 fr. ; foin, 340 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 130 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 125 fr. (Marseille) ; palmistes 103 fr. 00 ; de coprah, 125 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 281 fr. 00 à 285 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viandenette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 12 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 50 à 14 fr. 50. — Moutons, 3 fr. 50 à 15 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 14 fr. 50.

Crème de tartre » fr. à 730 fr. les 100 kilos. — Tartre brut 1 fr. 90 à 2 fr. 40 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 12 8/ à £ 12 15/6 les 100 kg. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 255 à 275 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 145 à 150 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 55 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 60 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 108 fr. 00.

Sulfate de cuivre, de 357 à 377 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 139 à » fr. — **Soufre trituré,** 139 à » fr. — **Chaux,** 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 220 à 450 fr. le cent. — Pommes communes, de 100 à 350 fr. — Citrons d'Italie, de 30 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 100 à 180 fr. — Dattes, de 600 à 700 francs. — Ail, 150 à 300 francs les 100 kilos. — Champignons, 900 à 2.000 fr. — Epinards, 190 à 280 fr. les 100 kg. — Escaroles, 140 à 240 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs Paris, 100 à 400 fr. le cent. — Tomates Algérie, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 700 à 1.800 fr. — Poireaux, 220 à 350 francs les 100 bottes. — Oignons, » à » francs les 100 bottes. — Poires choix, 400 à 1.600 fr. le cent. — Poires communes, 80 à 300 fr. le cent. — Artichauts Bretons, de 60 à 220 fr. le cent. — Endives françaises, de 200 à 400 fr. — Noix écalées, de » à » fr. — Amandes sèches, 700 à 1.000 fr. les 100 kilos. — Châtaignes, de 140 à 160 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 19 au samedi 25 décembre 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche	9 »	3 »	6 »	5
Lundi	9 »	2 »	5. 5	1
Mardi	8 »	0 »	4 »	»
Mercredi	6 »	— 1 »	2. 5	4
Jeudi	3 »	0 »	1. 5	1
Vendredi	1 »	— 4 »	— 1. 5	»
Samedi	0 »	— 4 »	— 2 »	»
STRASBOURG				
Dimanche	5 »	2 »	3. 5	2
Lundi	6 »	2 »	4 »	1
Mardi	7 »	2 »	4. 5	»
Mercredi	4 »	— 4 »	0 »	3
Jeudi	0 »	— 3 »	1. 5	»
Vendredi	— 1 »	— 6 »	3. 5	»
Samedi	— 3 »	—17 »	—10 »	»
LYON				
Dimanche	3 »	0 »	1. 5	2
Lundi	6 »	— 1 »	2. 5	1.0
Mardi	5 »	1 »	3 »	1
Mercredi	» »	— 1 »	» »	2
Jeudi	1 »	— 4 »	— 1. 5	»
Vendredi	1 »	— 4 »	— 2. 5	»
Samedi	— 4 »	— 6 »	— 5 »	»
MARIGNANE				
Dimanche	» »	» »	» »	»
Lundi	10 »	5 »	7. 5	»
Mardi	13 »	6 »	9. 5	»
Mercredi	8 »	1 »	4. 5	»
Jeudi	7 »	— 2 »	2. 5	»
Vendredi	4 »	— 5 »	— 0. 5	»
Samedi	3 »	— 7 »	— 2 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
19	7 »	5 »	6 »	3
20	12 »	4 »	8 »	»
21	17 »	3 »	10 »	»
22	11 »	— 1 »	3 »	1
23	5 »	— 9 »	— 2 »	»
24	» »	— 2 »	» »	0.5
25	— 1 »	— 6 »	— 3. 5	»
NIMES				
19	» »	3 »	» »	»
20	10 »	» »	» »	»
21	14 »	4 »	9 »	»
22	8 »	» »	» »	»
23	4 »	1 »	2. 5	»
24	2 »	— 1 »	0. 5	»
25	— 1 »	— 5 »	— 3 »	»
BORDEAUX				
19	9 »	5 »	7 »	1.2
20	12 »	6 »	9 »	»
21	11 »	4 »	7. 5	1
22	9 »	— 2 »	3. 5	2
23	5 »	— 2 »	1. 5	1
24	2 »	— 4 »	— 0. 5	»
25	0 »	— 4 »	— 2 »	»
NANTES				
19	» »	7 »	» »	»
20	10 »	9 »	9. 5	4
21	11 »	2 »	6. 5	»
22	» »	— 1 »	» »	»
23	5 »	0 »	2. 5	»
24	4 »	— 3 »	0. 5	»
25	0 »	— 2 »	— 1 »	»

TABLE DES AUTEURS

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

A. (H.). — Situation du marché des vins: 82, 128, 233, 278, 357, 423. — Excursion viticole des sommeliers de Paris, 100. — Exposition nationale des vins de France, 100. — Déclarations de récolte, 391, 403, 436.
Aubriot (A.). — Vignoble de la Moselle, 241.

B. (E.). — Blé et vin, 263.
B. (P.). — Vignoble du Roussillon, 226.
Barbet (E.). — La vinification par fermentation continue, 173.
Beckerich (Abel). — La lutte contre les ennemis des cultures: Congrès de Lyon, 125.
Blais (Roger). — Au vignoble de Chemiré-le-Gaudin, 151.
Bonnet (J.). — L'industrie des pépins de raisins, 157, 189. — Le triage des pépins, 317. — Jean Chapelle, 262.
Bonnet (Dr). — Vignoble de la Drôme, 225.
Bord (G.). — Vignobles des grands vins blancs de Bordeaux, 245.
Brémond (Jacques). — Le problème de l'arrêt de la fermentation des vins, 37.
Bruno (Albert). — Le problème des engrais, 93.

C. — Vignoble de la Loire-Inférieure, 231.
C (M.). — Une nouvelle oxydase, 13. — Fabrication de l'alcool avec les marrons sauvages, 14. — L'acide cyanhydrique preuve de falsification des distillats de vins, 14. — Analyse chimique des sols et nutrition de la plante, 32. — Une école de tonnellerie à Nancy, 33. — Appréciation du pouvoir fongicide d'une substance, 33. — Sur la casse des vins, 33. — Détermination du cuivre et du zinc dans le vin, 49. — Spécificité des insectes parasites, 65. — L'utilisation de l'électricité dans les campagnes, 65. — Les efforts du gouvernement italien pour le développement de la culture du blé, 66. — Influence du froid sur la vie latente des graines, 217. — Influence de la réaction du sol sur l'absorption du phosphore et du potassium, 217.
Cairel (Aristide). — La situation vinicole méridionale, 12, 83, 147, 165, 180, 200, 216, 279, 311, 340, 358, 405, 437. — Travaux viticoles dans le Midi, 83, 406.— Doit-on vendre ou acheter sur souches, 98.— Apparences de la récolte, 99. — Les pluies en septembre, 201. — Vignoble du Languedoc, 221.
Cambonie (L.). — La situation viticole en Aveyron, 182.
Capus (J.). — Protection des appellations d'origine, 269, 285.
Carrière et Spinos. — Les cendres de la vigne, 212.
Carrière et Archimandriti. — Obtention d'alcool éthylique à partir des sarments de vigne, 301.
Carrière et Emma Moustier. — L'alcool de sarments, 429.
Cathala (Marius). — Lettre aux présidents des Groupes viticoles du Parlement, 129.
Cazeneuve (Dr Paul). — Pour Albert Viger, 69.
Cercelet (M.). — Le vin et les médecins de l'antiquité, 29. — La plaisanterie continue, 419.
Chauvigné (A.). — La récolte en Touraine et ses conséquences, 281.

Delmas (Pr Paul). — La viticulture aux journées médicales de Montpellier, 374
Douarche (Léon). — Les alcools de vin et les liqueurs de France, 27. — Le vin de France, 177.

Dubaquié (M.-J.). — Les vins blancs doux et l'acide sulfureux, 413.

E. — Le vignoble bônois, 282.

Fallot (B.). — Vignoble du Loir-et-Cher, 242.
Fournas (F. de). — Situation viticole de l'arrondissement de Castelnaudary, 297.

G (M.). — Réponse aux calomnies propagées contre la viticulture, 296.
G. — La prochaine récolte de fruits à pressoir, 48.
Gavoty (R.). — Dr E. Vidal, 261.
Grellet (Mac). — La question des vins de l'Afrique du Nord, 367. — Un droit sur les vins algériens, 376. — Comment intensifier certaines cultures en Algérie, 431.
Guy (J.). — Application d'un nouveau matériel à la vinification en rouge, blanc ou rosé, 237.

H. (P.). — En Champagne délimitée, 433.

Héron (G.). — Vignoble de la Haute-Garonne, 227.
Hubert (Dr) **et Bailly** (A.). — Propos viticoles, 31, 148.

Kühlmann (E.). — Le Riesling × Sylvaner, 354.

L. — La question du Pyrèthre au Congrès national sur la lutte contre les ennemis des cultures, 62.
L. (J.). — Jurisprudence: appellations d'origine, 9.
L. (J.). — La récolte en Bourgogne, 232.
L. (M.). — Une charrue pour sous-soler les vignes, 378.
Labergerie. — Gabian et son pétrole, 79. — Les producteurs-directs en 1926, 324. — Revalorisation et stabilisation, 391. — Travaux viticoles dans l'Hérault, 424.

Lefèvre (Ch. — Lettre de la Fédération des Associations viticoles régionales de France sur les accords commerciaux, 184.
M (P.). — Le centenaire de Grignon, 85. — La viticulture à la Société nationale d'Encouragement à l'agriculture, 328. — La viticulture à la Société nationale d'Horticulture. 341.
Maisonneuve (Dr P.). — Les charges de la viticulture, 215. — Vignoble de l'Anjou, 243. — 22e Foire aux vins d'Anjou, 409.
Marchais (Ch.). — Vignoble de l'Anjou, 231.
Marsais (Paul). — Propagande en faveur du vin: l'action des sommeliers de Paris, 137. — Un nouveau motoculteur pour vignes, 388. — Château Haut-Brion, 402. — Traitements des arbres fruitiers, 408.
Mathieu (L.). — Vinage et sucrage à la cuve, 349, 381.
Moreau (L.) **et Vinet** (E.). — L'acide sulfureux en vinification, 112.

Pée-Laby (E.). — Visite à un vignoble greffé sur Berlandieris purs et hybrides de Berlandieri, 337.
Perdoux (G.). — Vignoble de la Dordogne, 229.
Prioton (C.). — Vignoble de la Charente, 230.
Proust (Louis). — Le transport des vins, 253.

R. (H.). — Vendanges algériennes, 259.
Rabault (G.). — Education et instruction des travailleurs agricoles, 307, 321, 333.
Raguenaud (U.). — Vignoble des Charentes, 229.
Ravel (Elie). — Appel aux vignerons, 375.
Rousseaux (Eugène). — L'appellation « Chablis » et le Kimméridgien, 59.
Roux (Eugène). — Recherches agronomiques et intensification de la production agricole, 397.
Rozier (A.). — Vignoble du Bordelais, 244.

S. (F.). — Les apparences de la récolte viticole en Algérie, 259.
Salomon (R.). — Vignoble de Seine-et-Marne, 242.
Sarcos (O.). — La situation du vignoble de l'Aude, 146. — La récolte des vins dans l'Aude, 400.
Sarraut (M.). — Lettre à M. le Ministre du Commerce, 294.
Semichon (L.). — Nouveau procédé de vinification par fermentation continue, 21, 41, 53, 71.
Séverin. — Le prunier d'Ente, 202.

Tachon (J.). — La situation viticole du Roannais, 182.
Tardy (Mme Marthe). — XIVe Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricole, 44.
Teleki. — Situation du marché en Europe centrale, 325.
Théry (Pierre). — Un peuple qui ne se nourrit que d'alcool, 435.
Tibbal (J.). — Vignoble du Tarn, 260.
Truchot (C.). — Vignoble du Châlonnais, 242.
Turrel (A.). — Lettre à M. Poincaré: Pour avoir du pain, 185. — Réflexions d'un viticulteur, 225.

Vavasseur (Ch.). — Vignoble de la Touraine, 231.
Veresciaghin (B.). — Les maladies de la vigne en Bessarabie centrale en 1926, 365.
Viala (P.). — Esca, 5. — Géographie de l'Esca, 89. — Lésions de l'Esca, 105, 121. 205. — La lutte contre les ennemis des cultures, 377. — La destruction des campagnols, 440.
Villemain (C.). — « Au fin boire et au bien manger », 85. — Les vins du Languedoc à l'honneur, 199. — En pleines vendanges, 223. — La situation vinicole, 325.
Walter (A.). — Vignobles d'Alsace, 241.

Yasusi Oinoue. — Contribution à l'obtention de raisins sans pépins, 399.

Zacharewicz (Ed.). — Râteau ramasse-sarments, 117.

TABLE DES MATIÈRES

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

Académies, sociétés, etc. — Le Centenaire de Grignon, 85. — L'académie de médecine contre l'alcoolisme, 100. — C.G.V.C.O. Vœux du Congrès d'Angers, 117. — Motions de la C.G.V., 183. — Fédération des Associations viticoles régionales, 184. — Société nationale d'encouragement à l'agriculture, 328. — Vœux de la S.N.E.A., 342.
Agriculture. — La prochaine récolte de fruits à pressoir, 48. — Blé et vin, 263. — Comment intensifier certaines cultures en Algérie, 431.
Bibliographie. — Esca de la vigne (P. Viala), 18. — Le vigneron angevin (Dr P. Maisonneuve), 86. — L'analyse des vins (J.-H. Fabre), 133. — Les moûts concentrés (L. Mathieu), 133. — Les bâtiments vinaires (R. Brunet), 134. — Grignon (Risch, Bretignière, Guicherd et Jouvet), 134. — Problèmes pratiques sur la vinification (L. et R. Mathieu), 202.— Le

prunier d'Ente (Ch. Lefèvre), 202. — Catalogue des collections d'hybrides (Perbos), 234. — L'exportation agricole, 266. — La grillure des feuilles (L. Ravaz), 330. — Conseils pour la vinification (J. Ventre), 330. — Manuel pratique de la destruction des mauvaises herbes (V. Vermorel), 410. — Quatrièmes propos de paysan, 426. — Comptabilité de la ferme (T. Ballu), 426. — Les vignobles domaniaux rhénans (M. Biron), 442.

Chimie viticole et vinicole. — Une nouvelle oxydase, 13. — Analyse chimique des sols et nutrition de la plante, 32. — Détermination du cuivre et du zinc dans le vin, 49. — Distinction entre les vins doux naturels et les vins de liqueur artificiels, 151. — Les cendres de la vigne, 212. — Influence de la réaction du sol sur l'absorption du phosphore et du potassium, 217.

Congrès, Concours, Expositions, etc. — Grand concours agricole nord-africain, 34. — Le Congrès commercial de la pomme de terre à Orléans, 34. — Au fin boire et au bien manger, 85. — Excursion viticole des sommeliers de Paris, 100. — Exposition nationale des vins de France, 100. — Grand marché commercial de Nantes, 102, 201. — Comice agricole du Beaujolais, 118. — Vœux du Congrès de Lyon, 130. — Concours de la Société des Agriculteurs de France, 153. — Exposition d'Horticulture, 250, 314, 341. — La foire aux vins du Beaujolais, 313, 362. — Exposition internationale de Montpellier, 344, 410, 441. — 63e exposition des vins de la Bourgogne, 345, 361. — Exposition de Perpignan en 1927, 394. — 22e Foire aux vins d'Anjou, 409. — 5e Foire-Exposition du Var, 440.

Crédit agricole. — XIVe Congrès national de la mutualité, 44.

Divers. — La suppression de l'absinthe, 17. Ecoulement des stocks, 17. — Adjudications de la marine, 132, 201, 298 346. — L'influence du froid sur la vie latente des graines, 217. — Mérite agricole, 426. — Un peuple qui ne se nourrit que d'alcool, 434.

Economie rurale. — Les assurances mutuelles agricoles en France, 17. — Rendement des contributions indirectes en 1925, 18. — Suppression de la contribution des portes et fenêtres, 18. — La contribution foncière de la propriété bâtie, 50. — Les efforts du gouvernement italien en faveur du blé, 66. — Gabian et son pétrole, 79. — Pour avoir du pain, 186. — Les relèvements des tarifs de chemins de fer, 263. — Les revendications des agriculteurs, 362. — La plaisanterie continue, 419. — La situation jugée par l'A.N.E.E., 425. (Voir aussi Statistiques.)

Economie viticole. — Situation du marché des vins, 82, 128, 233, 278, 357, 423. — Situation du marché méridional, 12, 83, 147, 180, 200, 246, 279, 311, 325, 340, 358, 437. — Le transport des vins, 253. — Protection des appellations d'origine, 269, 285. — Accord franco-allemand, 151. — Projet de loi portugais, 152. — Prévisions de récolte pour 1926, 165. — Les prévisions de récolte en Italie, 169. — Le vin de France, 177. — Les vins du Languedoc à l'honneur, 199. — Les charges de la viticulture, 215. — Convention commerciale entre la France et la Grèce, 313. — Les déclarations de récolte, 373, 391, 403. — Comptoir général des Coopératives viticoles, 375. — Apparences de la récolte, 99. — Défense de la viticulture, 129. — L'action des sommeliers de Paris, 137. — Coopérative de vins en Gironde, 344. — La question des vins de l'Afrique du Nord, 367, 376. — Propagande pour le vin de Bordeaux, 15. — Les alcools de vin et les liqueurs de France, 27 — Le vin et les médecins de l'antiquité, 29. — La dictature de l'abstinence, 31. — Doit-on vendre ou acheter sur souches, 98. — Lettre de M. Sarraut au ministre du Commerce, 294. — Réponse aux calomnies, 296. — Droits de douane : Finlande, 34. — Le monopole des boissons alcooliques de Turquie, 34. — Belgique : nouveaux droits sur les boissons, 49. — Commission des liqueurs de Québec, 64. — Relèvement des droits d'entrée en Suisse, 101. — La production vinicole de l'Argentine 101. — Le contingent des vins tunisiens, 101. — Frais grevant un hectolitre de vin, 102. — La Norvège abolira les lois sèches, 393. — La production vinicole du Bordelais, 424. — La vente des vins des hospices de Beaujeu, 424. — En Champagne délimitée, 433. — Cours des vins, 19, 35, 51, 67, 87, 103, 119, 135, 155, 171, 187, 203, 219, 235, 251, 267, 283, 299, 315, 331, 347, 363, 379, 395, 411, 427, 443. — Cours des principaux produits agricoles, 20, 36, 52, 68, 88, 104, 120, 136, 156, 172, 188, 204, 220, 236, 252, 268, 284, 300, 316, 332, 348, 364, 380, 396, 412, 428, 444. (Voir aussi Statistiques.)

Engrais. — Superphosphate et sulfate d'ammoniaque, 31. — Peut-on mélanger l'urée aux engrais calciques, 32. — Le problème agricole : les engrais, 93. — Soufre et plâtre, 148. — Fumure et qualité des vins, 149.

Enseignement et Recherches. — Ferme-Ecole de la ville de Nantes, 15. — Ecole d'agriculture de la Brosse, 16. — 16e Cours normal ménager de l'Union du Sud-Est, 16. — Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune, 49. — Cours normal ménager de l'Union du Sud-Est, 50. — Le centenaire de Grignon, 85. — Concours de Directeur de la Station œnologique de Montpellier, 102. — Ecole d'agriculture d'Antibes, 132. — Institut technique de pratique agricole, 132. — Institut agronomique, 132, 154. — Ecole d'agriculture de Fontaines, 154. — Ecole d'Hyères, 154. — Education et instruction des travailleurs agricoles, 307, 317, 333. — Ecoles régionales d'agriculture, 186. — Station de Microbiologie agricole, 313. — Station œnologique du Gard, 330. — Station œnologique de Bourgogne, 394. — Recherches agronomiques et intensification de la production agricole, 397.

Falsifications, fraudes. — L'acide cyanhydrique indice de falsification des distillats d'alcool, 14. — Les vins de liqueur surplâtrés d'origine espagnole, 206.

Génie rural. — L'utilisation de l'électricité dans les campagnes, 65. — Râteau ramasse-sarments, 116. — Semaine internationale de motoculture d'automne, 201, 250.

Hybrides producteurs et porte-greffes. — Les producteurs directs en 1926, 324. — Visite à un vignoble greffé sur Berlandieri, 337. — Le Riesling × Sylvaner, 354.

HYGIÈNE ET VIN. — Les vertus du vin, 218. — La viticulture aux journées médicales de Montpellier, 374.

INSECTES. — Protection des raisins par le froid contre la mouche de la Méditerranée, 345.

LÉGISLATION, LOIS, JURISPRUDENCE VITICOLES. — Les appellations d'origine, 9. — Décret-loi italien (répression des fraudes sur les produits utiles à l'agriculture), 14. — L'appellation « chablis » et le Kimeridgien, 59. — Loi prorogeant les élections aux Chambres d'agriculture, 66. — La protection des vins français en Belgique, 101. — Extraits de la loi du 3 août 1926, 150. — Circulaire n° 77: indication du degré, 64. — Régime de l'expertise contradictoire, 437.

MALADIES DES PLANTES. — Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures, 218.

MALADIES DE LA VIGNE. — Esca, 5, 89, 105, 121, 205. — Spécifité des insectes parasites, 65. — Les enseignements du Congrès de Lyon, 125. — Les maladies de la vigne en Bessarabie centrale en 1926, 365. — La lutte contre les ennemis des cultures, 376.

MALADIES DES VINS. — Sur la casse des vins, 33.

MATÉRIEL VITICOLE ET VINICOLE. — Nouveau matériel de vinification en rouge, blanc et rosé, 237. — Un nouveau trieur de pépins, 317. — Une charrue pour sous-soler les vignes, 378. — Un nouveau motoculteur pour vignes, 388.

MÉTÉOROLOGIE. — Les pluies en septembre, 201. — Bulletin météorologique, 20, 36, 52, 68, 88, 104, 120, 136, 156, 172, 188, 204, 220, 236, 252, 268, 284, 300, 316, 332, 348, 364, 380, 396, 412, 428, 444.

NÉCROLOGIE. — Achille Pécard-Mabille, 66. — Pour Albert Viger, 69. — Georges Bacon, 116. — Dr Vidal, 261. — Jean Chapelle, 261.

ŒNOLOGIE. — (Voir VINIFICATION.)

PRODUITS INSECTICIDES ET ANTICRYPTOGAMIQUES. — Appréciation du pouvoir fongicide d'une substance, 33. — Le pyrèthre au Congrès de Lyon, 62. — Traitements insecticides et fongicides des arbres fruitiers, 408. — La destruction des campagnols, 440.

STATISTIQUES. — Le mouvement des alcools à Madagascar en 1925, 34. — La vendange de 1925 dans l'hémisphère septentrional, 168. — Production, stocks et consommation des vins en fin de campagne 1926, 276. — Le prix des raisins en Champagne, 312. — Frais grevant un hectolitre de vin, 330. — Prix d'achat par l'Etat de l'alcool de betteraves, 170. — Prix de cession des alcools, 314. — La vente des vins des Hospices de Beaune, 361. — Prix des grands crus classés du Médoc, 373. — Prix des crus bourgeois supérieurs et crus bourgeois du Médoc, 373. — La production mondiale des vins en 1925, 373. — Déclarations de récolte, 436. — La production des vins et les stocks à la propriété en 1926, 1925, 1924 et 1923.

TECHNOLOGIE. — Fabrication de l'alcool avec les marrons sauvages, 14. — Une école de tonnellerie à Nancy, 33. — Huile de pépins de raisins, 48, 157, 189. — Obtention d'alcool éthylique à partir des sarments de vigne, 301, 429.

VIGNOBLES ET VINS. — Algérie, 259, 282. — Alsace, 241. — Aude, 146, 225, 297, 400. — Aveyron, 182. — Anjou, 231, 243. — Bordelais, 244, 245. — Bourgogne, 232. — Chalonnais, 242. — Charentes, 229. — — Dordogne, 229. — Drôme, 225. — Europe centrale, 327. — Haute-Garonne, 227. — Languedoc, 221, 223, 248, 405. — Loire, 182. — Loire-Inférieure, 231. — Loir-et-Cher, 242. — Moselle, 241. — Midi (voir ÉCONOMIE VITICOLE). — Roussillon, 226. — Seine-et-Marne, 242. — Tarn, 260. — Touraine, 231, 281. — Au vignoble de Chemiré-le-Gaudin (Sarthe), 151.

VINIFICATION. — Nouveau procédé de vinification par fermentation continue, 21, 41, 53, 69, 173. — Les fermentations et l'acidité volatile, 31. — Le problème de l'arrêt de la fermentation des vins, 37. — L'acide sulfureux en vinification, 112. — Principes de vinification, 132. — Centrifugation des vins, 149. — Clarification à la gélatine, 149. — Vinage et sucrage à la cuve, 349, 388. — Les vins blancs doux et l'acide sulfureux, 413.

VITICULTURE. — Les travaux viticoles en juillet, 83; avant les vendanges, 167; en hiver, 406, 424. — Contribution à l'obtention de raisins sans pépins, 399. — Château Haut-Brion, 402.

Le Gérant : P. NEVEU.

PARIS. — IMP. DE L'IMP. ET D'EDIT., 17, RUE CASSETTE.